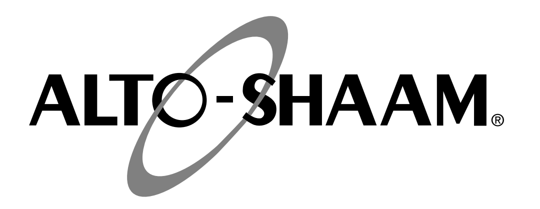
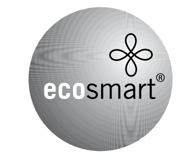


Gar-, Warmhalte-, Dampfbackofen

Einfache Steuerung





Modell:

767-SK
1767-SK
1000-SK-I
1000-SK/II



1000-SK-I
MIT OPTIONALEM BURGUNDFARBENEN GEHÄUSE ABGEBILDET

1000-SK/II

• INSTALLATION

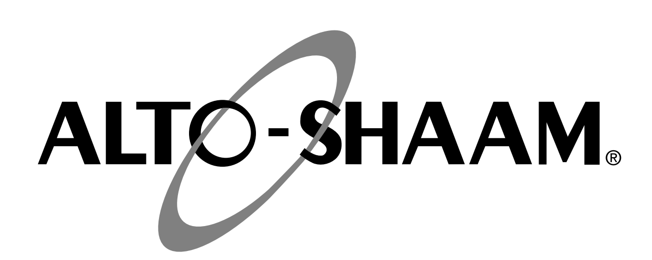
• BETRIEB

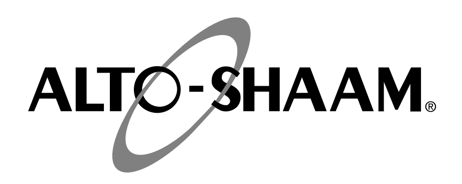
• WARTUNG



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA MN-29761-GR (REV. 0) • 02/13





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.



2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

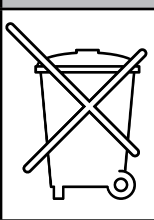
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

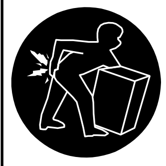
INSTALLATION

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



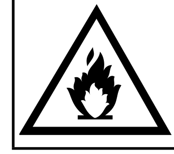
UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

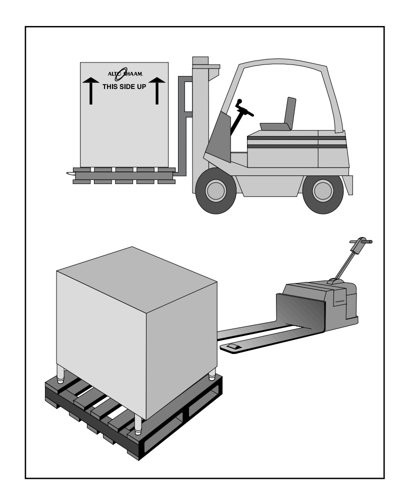
⚠ GEFAHR



Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen muss an einer Stelle installiert werden, an der der Ofen für seinen vorgesehenen Zweck benutzt werden kann. Es muss ausreichend Freiraum zur Entlüftung, korrekten Reinigung und zum Zugang für Wartungsarbeiten vorgesehen werden.

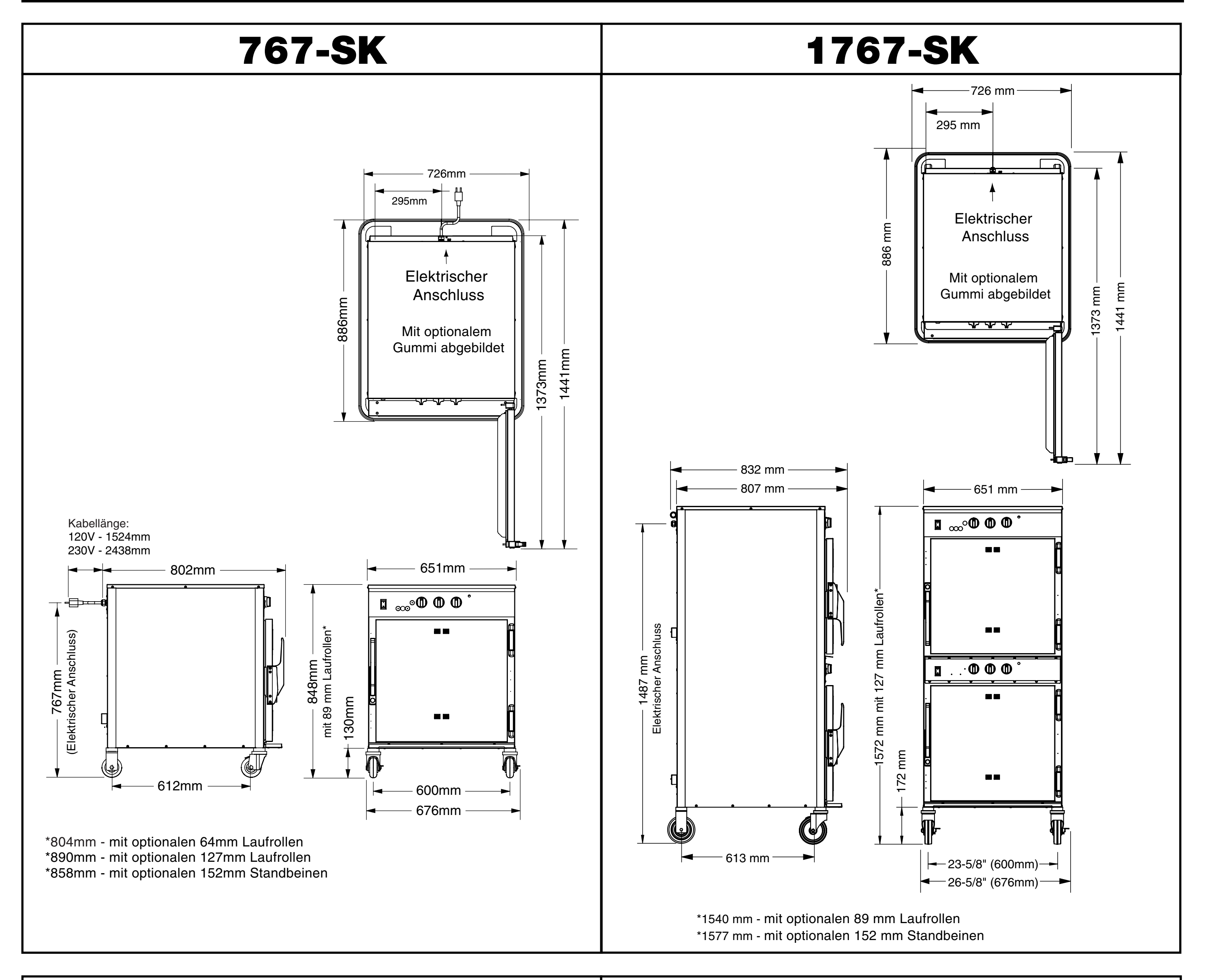


ANFORDERUNGEN AN MINDESTFREIRAUM	
RÜCKSEITE	76 mm
OBEN	51 mm
SEITE	25 mm

1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. In der Nähe dieses Ofens oder einer anderen Küchenmaschine **DÜRFEN KEINE** brennbaren Flüssigkeiten aufbewahrt werden bzw. keine brennbaren Dämpfe gelangen.
4. Diese Küchenmaschine muss frei von brennbaren Materialien und Stoffen gehalten werden.
5. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

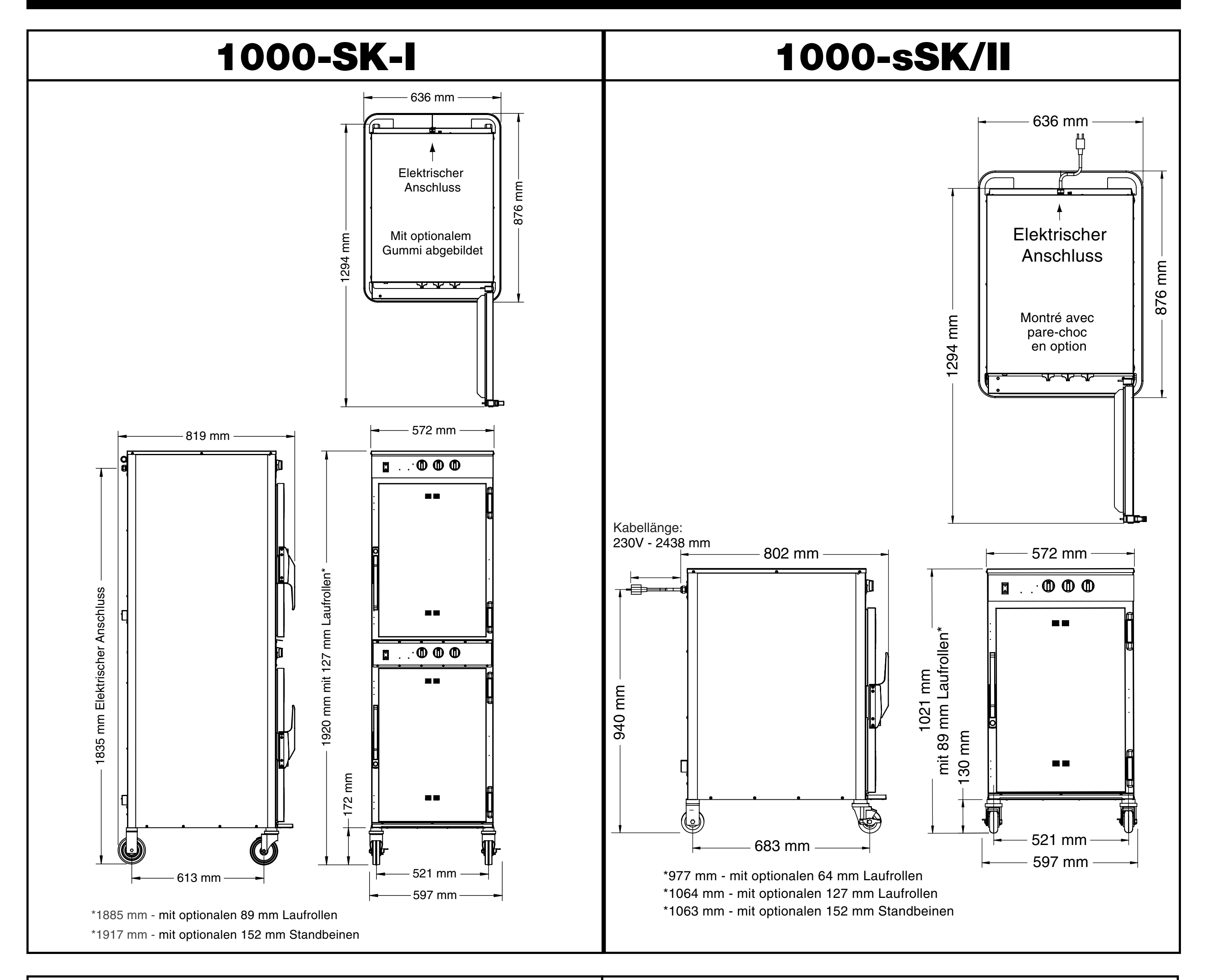


GEWICHT		
MODELL	NETTO	VERSAND
767-SK	89 kg	102 kg
1767-SK	CA 161 kg	204 kg

PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT (PRO KAMMER)
MAX. 45 kg
MAXIMALVOLUMEN 67 L

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT



GEWICHT		
MODELL	NETTO	VERSAND
1000-SK-I	171 kg	CA 202 kg
1000-SK/II	CA 92 kg	CA 101 kg

PRODUKT-\WANNENKAPAZITÄT (PRO KAMMER)
MAX. 54 kg
MAXIMALVOLUMEN 76 L

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	767-SK	1767-SK	1000-SK-I	1000-SK/II
Gummi, ganzer Umfang (NICHT MIT 63-mm-LAUFROLLEN ERHÄLTLICH)	5010371	5010371	5009767	5009767
Schneidhalter				
PRIME RIB	HL-2635	HL-2635	HL-2635	HL-2635
STEAMSHIP (CAFETERIA) ROUND	4459	4459	4459	4459
Laufrollen - 2 FIXIERT, 2 SCHWENKBAR MIT BREMSE				
127 mm	5004862	STANDARD	5004862	STANDARD
89 mm	STANDARD	5008017	STANDARD	5008017
64 mm	5008022	—	5008022	—
Außenwand-Farboptionen				
EDELSTAHL	STANDARD	STANDARD	STANDARD	STANDARD
BURGUND	LIEFERBAR	LIEFERBAR	LIEFERBAR	LIEFERBAR
KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	LIEFERBAR	LIEFERBAR	LIEFERBAR	LIEFERBAR
Türschloss mit Schlüssel	LK-22567	LK-22567	LK-22567	LK-22567
Tür mit Fenster				
RECHT	5010406	5010406	15879R	15879R
LINKE	5010409	5010409	15881R	15881R
Auffangschale				
MIT ABFLUSS	14831	14831	5005616	5005616
OHNE ABFLUSS	—	11906	11906	11906
EXTRA TIEF	—	—	15929	15929
Standbeine, 152 mm, mit Schaft (SATZ MIT VIER STÜCK)	5011149	5011149	5011149	5011149
Wannengitter - 457 X 660 mm ANNENEINSCHUB	PN-2115	PN-2115	PN-2115	PN-2115
Sicherheitstafel mit Schlüsselschloss	5013936	5013936	5013934	5013934
Regal, Edelstahl				
GITTER, HERAUSNEHMBAR	SH-2324	SH-2324	SH-2325	SH-2325
RIPPCHEN-GITTER	SH-2743	SH-2743	SH-29474	SH-29474
Stapel-Montageteile	5004864	—	5004864	—
Holzchip-Großpackung, 9 kg				
APFELBAUM	WC-22543	WC-22543	WC-22543	WC-22543
KIRSCHBAUM	WC-22541	WC-22541	WC-22541	WC-22541
HICKORY	WC-2829	WC-2829	WC-2829	WC-2829
AHORN	WC-22545	WC-22545	WC-22545	WC-22545

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

STAPELANWEISUNGEN

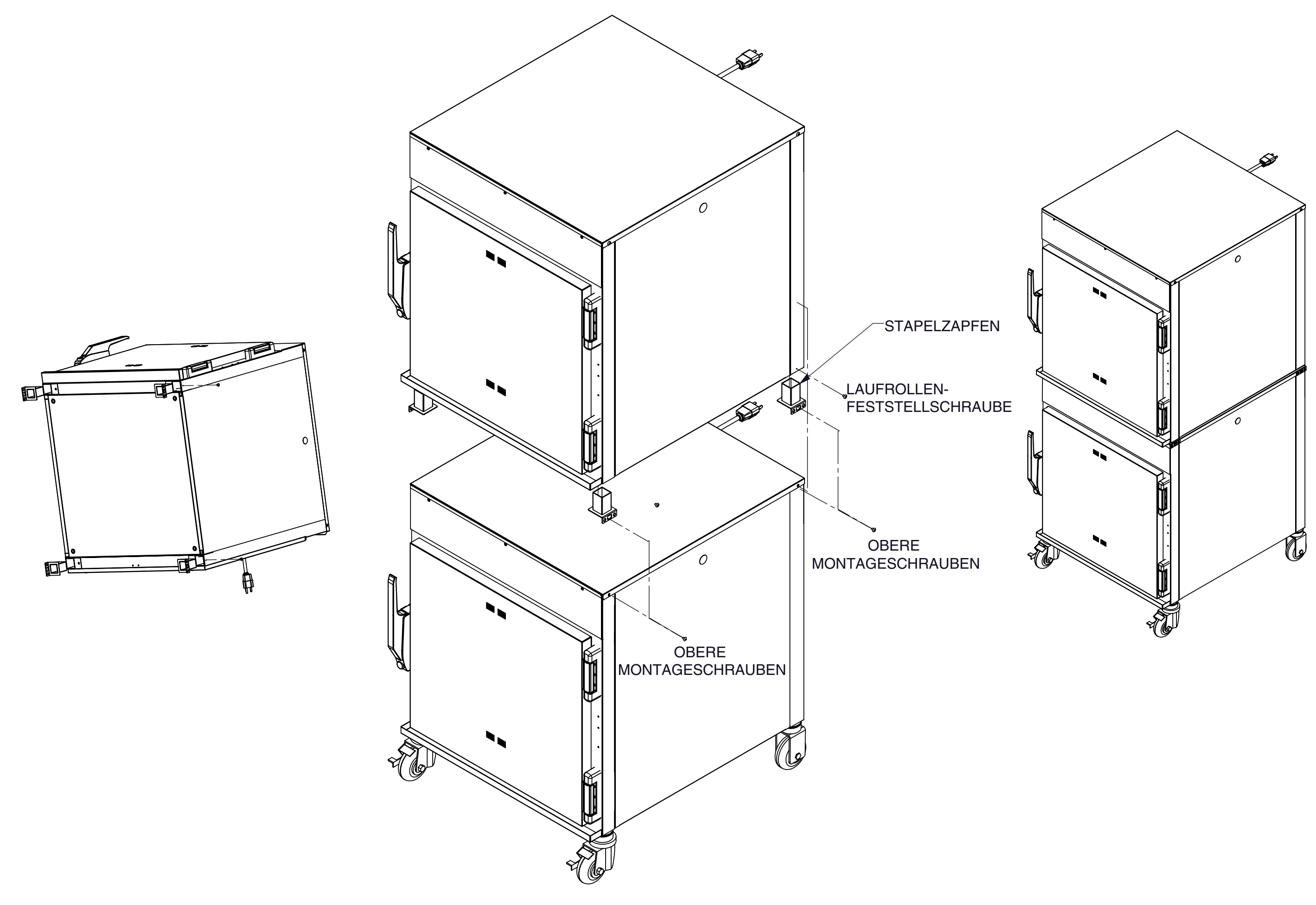
1) **Falls die zwei Küchenmaschinen gemeinsam aus dem Werk ausgeliefert wurden, wurden die Laufrollen der oberen Maschine bereits im Werk entfernt. In der Lieferung ist außerdem ein Stapelungssatz enthalten.**

   Beim austaschen der Laufrollen ist zu beachten: Legen sie das Gerät auf die Rückseite. Vorsicht das dabei die Kabelverschraubung nicht den Boden berührt und das Kabel nicht beschädigt wird. Die Lockschraube von jeder Laufrollen entfernen. Anschliessend die Laufrollen vom Gerät abmontieren.

2) **Während die Küchenmaschine auf der Rückwand liegt, in jede der vier Ecken der oberen Maschine einen Stapelzapfen einsetzen. Die Stapelzapfen mit einer Schraube und zwei flachen Unterlegscheiben aus dem Stapelungssatz sichern.**

   Hinweis: Der Flansch der Stapelzapfen muss in Richtung Außenseite der Maschine zeigen.

3) **Die vier oberen Montageschrauben von der unteren Maschine entfernen. Die obere Küchenmaschine mit angebrachten Stapelzapfen auf die untere Küchenmaschine aufsetzen. Die obere Küchenmaschine von vorne nach hinten zentrieren. Die vier Schrauben durch die Flansche der vier Stapelzapfen anbringen.**



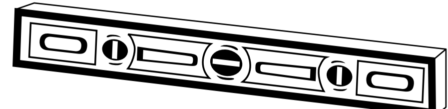
Stapelmöglichkeiten - 767-SK
767-SK mit 767-SK, 750-TH/III, 750-TH-II, 767-SK/III, oder 750-S

Stapelmöglichkeiten - 1000-SK/II
1000-SK/II mit 1000-SK/II, 1000-TH/III, oder 1000-S

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



NIVELLIERUNG

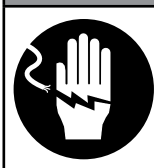
Der Ofen muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden. Bei Öfen mit Laufrollen muss die Installationsfläche waagrecht sein, da der Ofen wahrscheinlich oft verschoben wird.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Ofens regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder der Ofen umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieser Ofen nicht korrekt nivelliert wird, kann er inkorrekt funktionieren und erzeugt ungleichmäßig gebackene Produkte aus noch teilweise halbflüssigem Teig.

BEFESTIGUNGSANFORDERUNGEN — MOBILE AUSRÜSTUNGEN

ACHTUNG



STROMSCHLAGGEFAHR!

Das Gerät muss an einem tragenden Gebäudeteil gesichert sein.

Alle Küchenmaschinen, die nicht mit einem Netzkabel aber mit einem Satz Laufrollen geliefert werden, müssen mit einem Halteseil gesichert werden. Die Bewegung dieser Küchenmaschine muss mit ausreichenden Mitteln eingeschränkt werden, sodass keine Spannungen auf die Stromkabel übertragen werden. Es gelten folgende Anforderungen:

1. Die Laufrollen dürfen eine Maximalhöhe von 152 mm haben.
2. Zwei der Laufrollen müssen verriegelbar sein.
3. Solche mobile Küchenmaschinen oder Küchenmaschinen auf mobilen Sockeln müssen mit Hilfe eines flexiblen Steckverbinders installiert werden, der im Gebäude verankert ist.

Ein Montage-Steckverbinder für eine Sicherungsvorrichtung befindet sich am oberen rückwärtigen Flansch der Küchenmaschine. Vom Werk wird kein flexibler Steckverbinder mitgeliefert und dieser ist auch nicht vom Werk erhältlich.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR DIE AUFFANGSCHALE

Teil	Beschreibung	Menge
1	Beidseitiges Klebeband	1
2	Auffangschalenhalter	1
3	8-32 x 1/4 Zoll Kreuzschlitzschraube	3
4	Auffangschale	1

1. Durch das beidseitige Klebeband ①, das an der Rückseite des Auffangschalenhalters ② angebracht ist, Löcher stechen.
2. Das beidseitige Klebeband ① entfernen.
3. Die Schrauben ③ durch die Löcher einsetzen und den Auffangschalenhalter ② am Gerät befestigen.
4. Optional aber sehr empfehlenswert – ein Band Silikondichtungsmasse, die für Nahrungsmittelkontakt geeignet ist, zum Abdichten entlang der Oberkante des Auffangschalenhalters ② auftragen.
5. Die Auffangschale ④ in den Auffangschalenhalter ② setzen.



INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

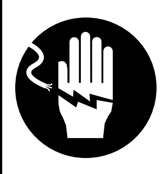
Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Ofen muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

⚠ GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel und Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt weren muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Geräte die für eine Festinstallation:

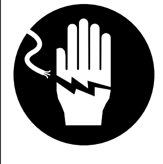
Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

GEFAHR





KÜCHENMASCHINEN OHNE WERKSSEITIG ANGEBRACHTEM KABEL MÜSSEN MIT EINEM AUSREICHEND LANGEN KABEL VERSEHEN WERDEN, DAMIT DIE KÜCHENMASCHINE ZUR REINIGUNG VERSCHOBEN WERDEN KANN.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ELEKTRISCHE - 767-SK					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	16,0	1,9	NEMA 5-20P 20A - 125V STECKER
208	1	60	16,0	3,3	KEIN KABEL
240	1	60	13,0	3,0	ODER STECKER
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 220-230V STECKER

ELEKTRISCHE - 1767-SK					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208	1	60	31,0	6,4	KEIN KABEL
240	1	60	25,0	6,0	ODER STECKER
230	1	50/60	24,3	5,6	KEIN KABEL ODER STECKER

ELEKTRISCHE - 1000-SK-I					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208	1	60	31,4	6,5	KEIN KABEL
240	1	60	24,3	5,8	ODER STECKER
230	1	50/60	24,1	5,5	KEIN KABEL ODER STECKER

ELEKTRISCHE - 1000-SK/II					
SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208	1	60	15,3	3,2	KEIN KABEL
240	1	60	12,1	2,9	ODER STECKER
230	1	50/60	12,2	2,8	CEE 7/7 220-230V STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Geräteoberseite.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

Der Alto-Shaam Back- und Warmhalteofen ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieser Küchenmaschine vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

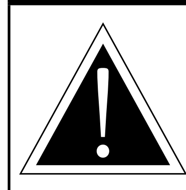
INBETRIEBNAHME

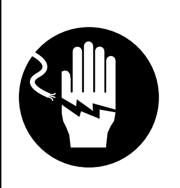
VOR DER INBETRIEBNAHME:
Die Innenflächen des Ofens müssen erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

1. Alle Einschübe, Seitenschienen und alle Ofeninnenflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Die Ofenseitenschienen, Einschübe und die externe Auffangsschale einsetzen. Die Einschübe werden mit der gekrümmten Kante in Richtung Ofenrückseite eingeschoben. Die Auffangschale muss ganz unten in den Ofen eingeschoben werden.
2. • Die Ofentüren schließen.
   • Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld kurz drücken.
   • Die BACKEN/BRATEN-Taste drücken.
   • Die Backtemperatur mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf 149 °C einstellen.
3. • Die UHR-Taste drücken.
   • Die Backdauer mit den AUF- und AB-Pfeiltasten auf ca. 2 Stunden einstellen.
   • Den Ofen etwa 2 Stunden lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

VORHEIZEN:
Bevor Sie Produkte zum Braten in den Grill geben, sollte dieser stets mindestens 20 Minuten lang vorgeheizt werden. Befolgen Sie die Bedienungsanweisung auf der nächsten Seite dieses Heftes.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

HEIZEIGENSCHAFTEN: Die Heißhalteschublade ist mit einem Spezialheizkabel ausgerüstet. Bei diesem „Halo Heat“-Konzept ist das Heizkabel an den Schrankwänden befestigt, um eine gleichmäßige, thermostatgeregelte Wärmequelle zu liefern. Durch das Design und die Funktionseigenschaften des Geräts wird keine Feuchtigkeitswanne bzw. kein Umwälzgebläse benötigt. Durch die gleichförmige Hitzeverteilung wird die Qualität der Speisen mehrere Stunden lang aufrecht erhalten.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. **Den Netzschalter auf EiN (I) stellen.**
   Es wird 0 °F oder 0 °C angezeigt.
2. **Die Heißhaltetemperatur einstellen.**
   - Den Heißhalte-Knopf auf die gewünschte Heißhaltetemperatur einstellen. Die eingestellte Temperatur wird auf der Digitalanzeige ausgewiesen [140°F] und die Temperaturanzeige-Taste leuchtet.
   - Die Heißhalte-Kontrollleuchte leuchtet im Heißhaltemodus.
   - Heißhalte-Temperaturbereich:
     16 bis 96 °C
3. **Die Garungstemperatur festlegen.**
   - Den Garen-Knopf auf die gewünschte Temperatur verdrehen. Die eingestellte Temperatur wird auf der Digitalanzeige ausgewiesen [250°F] und die Temperaturanzeige-Taste leuchtet.
   - Die Garen-Kontrollleuchte leuchtet im Garungsmodus.
   - Garen-Temperaturbereich:
     94 bis 160 °C
   - **Hinweis:** Der Garungsmodus ist nur bei laufender Uhr aktiv.
4. **Die Uhr einstellen.**
   - Die Auf- und Ab-Pfeiltasten drücken, wenn der Garen-Knopf auf den Beginn des Garungsvorgangs eingestellt ist.
   - Die Auf- und Ab-Pfeiltasten drücken, um die Zeit während des Garens einzustellen.
   - **Hinweis:** Die Uhrtaste im Garungsmodus 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Uhr ***abzubrechen*** (auf der Anzeige erscheint [----]).
5. **Den Ofen 30 Minuten lang VORWÄRMEN, bevor Speisen geladen werden.** Die Heizen-Kontrollleuchte schaltet sich ein und bleibt an, solange der Ofen Heizleistung anfordert.
6. **Speisen in den Ofen laden und die Uhr nach Bedarf einstellen.**
7. **Den Holzspänebehälter füllen.**

   Eine Behälterladung trockene Holzspäne 15 bis 20 Minuten lang in Wasser einweichen. Überschüssiges Wasser von den Holzspänen abschütteln. Den Holzspänebehälter aus dem hinteren Teil des Räucherofens nehmen. Die angefeuchteten Holzspäne in den Behälter geben und diesen zurück in den Ofen stellen.
8. **Die Räucheruhr einstellen.**
   Die Räucheruhr schaltet das Heizelement im Holzspänebehälter ein. Wenn der Holzspänebehälter gefüllt und die Räucheruhr bis zum Anschlag nach rechts gedreht wurde, werden die Holzspäne ca. 45 Minuten bis eine Stunde lang Rauch abgeben.
   - Zum Einstellen der Räucheruhr den Räucheruhr-Knopf über die erforderliche Zeitdauer hinaus drehen und dann zurück auf den korrekten Wert einstellen.
   - Die Räuchern-Kontrollleuchte leuchtet auf.
   - Die Ofentür während des Räuchervorgangs komplett geschlossen halten.

Notizen:

- Wenn die Ofentemperatur die eingestellte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Heizen-Kontrollleuchte aus.
- Die Temperaturanzeige-Taste kann jederzeit 3 Sekunden lang gedrückt gehalten werden, um die ***tatsächliche*** Ofentemperatur anzuzeigen [190°F].

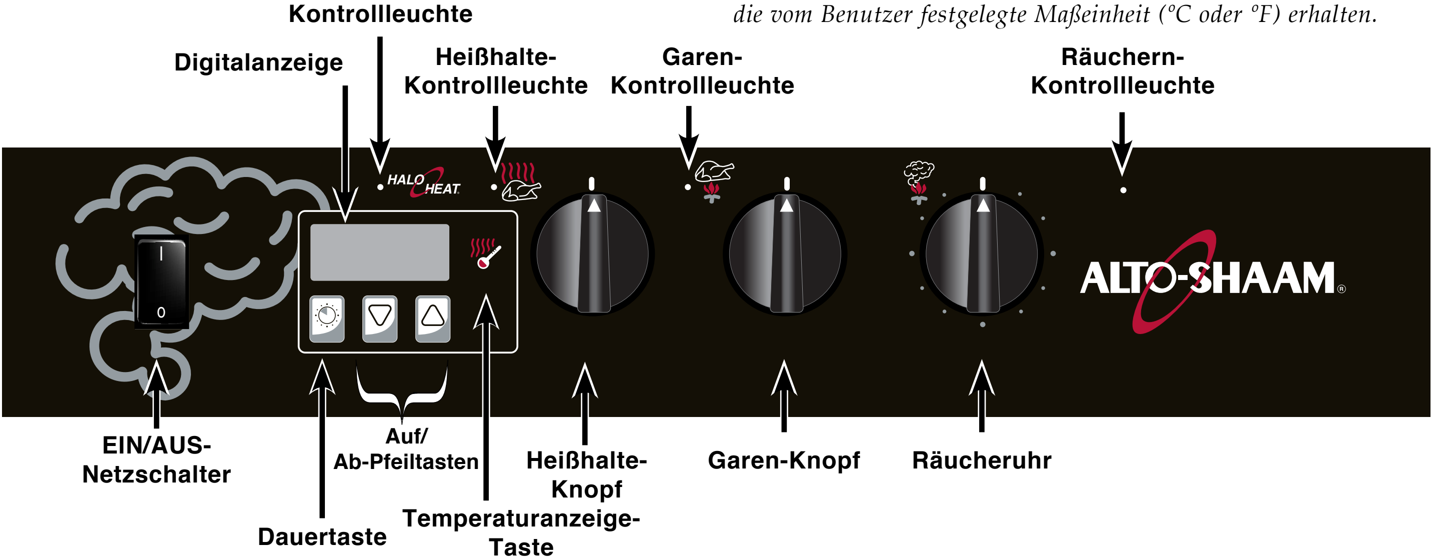
Wechseln zwischen Fahrenheit (°F) und Celsius (°C):

Jederzeit die **Temperaturanzeige-Taste** *drücken, um die Temperatur in der anderen Maßeinheit anzuzeigen.*

Die Voreinstellung ist Fahrenheit. Wechseln zu Celsius:

1. Die **Temperaturanzeige-Taste** und die **Ab-Pfeiltaste** 5 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Es wird 3 Sekunden lang [°C] anzeigt, damit die Auswahl geprüft werden kann; danach wird die Temperatur in ºC angezeigt.
3. Diesen Vorgang wiederholen, um zu Fahrenheit zu wechseln.

Hinweis: Nach einem Stromausfall, einer Werksprüfung usw. bleibt die vom Benutzer festgelegte Maßeinheit (ºC oder ºF) erhalten.



Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehalts sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

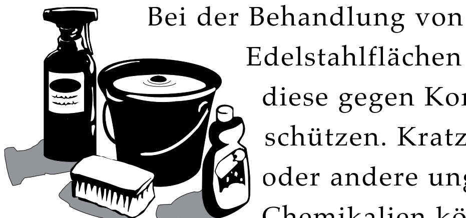
Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 ° und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



PFLEGE UND REINIGUNG

PFLEGE DER AUSRÜSTUNG

Unter normalen Umständen sollte dieser Ofen lange und problemlos funktionieren. Es ist keine vorbeugende Wartung erforderlich; die folgenden Pflegerichtlinien geben an, wie dieser Ofen länger und problemlos eingesetzt werden kann.

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Den Ofen von der Stromversorgung abstecken und abkühlen lassen.
2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile müssen separat gereinigt werden.
3. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
4. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

5. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen.
6. Bedienfeld, Türventilationsschlitze, Türgriffe und Türdichtungen gründlich abwischen, da sich dort Speisereste ansammeln können.
7. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.
8. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Türen offen lassen, bis das Innere komplett trocken ist. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.





VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

9. Die Türdichtungen und das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch abwischen.
10. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.
12. Glas mit einem Fensterreiniger reinigen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Ausrüstungen einhalten.

REINIGUNG DER TÜRVENTILATIONSSCHLITZE

Türventilationsschlitze müssen nach Bedarf geprüft und gereinigt werden.

PRÜFEN DES OFENGESAMTZUSTANDS EINMAL PRO MONAT

Den Ofen einmal pro Monat auf mechanische Schäden und lose Schrauben prüfen. Alle Probleme beseitigen, bevor sie den Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

DEN OFEN NICHT BENUTZEN, WENN DIE BEDIENUNGSFUNKTIONEN NICHT KORREKT FUNKTIONIEREN

In der Fehlersuchanleitung in diesem Handbuch nachschlagen oder einen autorisierten Servicetechniker verständigen.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG

FEHLERSUCHE

Code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat (Sollwert - 25°F) länger als 90 Minuten nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um -4°C über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 63°C über dem maximalen Sollwert.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-64	**Uhr oszilliert nicht**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
dLto	**Im Datalogger trat eine Zeitüberschreitung auf**	Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
dLSD	**Micro SD card not plugged in**	SD-Karte einstecken und Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*		

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

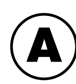
WARTUNGSANSICHT - EINKAMMER (1000-SK/II abgebildet) 

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.





WARTUNGSANSICHT - EINKAMMER



	MODELL >	767-SK		1000-SK/II	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERE ABDECKUNG	1011872	1	1011534	1
2	LOCHSTOPFEN, 3/8 Zoll	PG-25574	1	PG-25574	1
3	LOCHSTOPFEN, 187 Zoll LOCH	PG-28439	6	PG-28439	6
4	GERADE BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	1	BU-3964	1
5	DICHTUNGEN, KLEBSTOFF, 0,125X0,375 [lin ft]	GS-23622	1	GS-23622	1
6	ISOLIERUNG	IN-2003	1	IN-2003	1
7	RÜCKWÄRTIGE BLENDE	5014137	1	5014204	1
8	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	6	RI-2100	6
9	SCHALTERABDECKUNG	11133	1	11133	1
10	SEITENWAND	5015083	2	5015088	2
11	STECKVERBINDER, 5 LEITER	CR-34646	2	CR-34646	2
12	LAUFROLLE, 38 mm SCHAFT, FIXIERTES 127 mm	CS-24874	2	CS-24874	2
13	LAUFROLLE, 38 mm SCHAFT, SCHWENKBARES 127 mm	CS-24875	2	CS-24875	2
14	UNTERE TAFEL	1010394	1	1009941	1
15	AUFFANGSCHALENSATZ	5010391	1	5009716	1
	– AUFFANGSCHALE	1010584	1	1010189	1
	– AUFFANGSCHALENHALTER	1010585	1	1010188	1
16	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 3/4	SC-2072	6	SC-2072	6
17	SCHARNIER, 35 mm VERSATZ, PAAR, VERCHROMT	HG-22338	2	HG-22338	2
18	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32X1-1/2 Zoll	SC-2073	10	SC-2073	6
19	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5011828	1	5013154	1
	*TÜRBAUGRUPPE, LINKS	5011829	1	5013155	1
	TÜRDICHTUNG	GS-22951	1	GS-22952	1
20	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 Zoll	SC-2071	2	SC-2071	2
21	GRIFF, VERSATZ-MAGNETVERRIEGELUNG	HD-27080	1	HD-27080	1
22	SCHEIBE, GRIFF	13947	1	13947	1
23	AUFFANGSCHALEN-SCHWEISSKONSTR.	14831	1	5005616	1
24	DRAHTEINSCHUB, EDELSTAHL	SH-2324	2	SH-2325	2
25	RIPPCHEN-GITTEREINSCHUB (NICHT ABGEBILDET)	SH-2743	2	SH-29474	1
26	SEITENSCHIENEN	SR-28405	2	SR-2266	2
	WANNENSCHIENEN (NUR 230 V)	1010813	2	—	—
27	KNOPF	KN-26568	3	KN-26568	3
28	KIPPSCHALTER, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
29	PULTAUFLAGE	PE-29361	1	PE-29383	1
30	STEUERUNG	CC-34488	1	CC-34488	1
31	THERMOSTAT, GAREN	TT-34910	1	TT-34910	1
32	UHR, 1 STD., 208-240 V	TR-34539	1	TR-34539	1
	UHR, 1 STD., 120 V	TR-34540	1	TR-34540	1
33	KABELBAUM	CB-34945	1	CB-34945	1
34	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
35	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, M6, DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
36	FEDERSCHEIBE, M6, EDELST. 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
37	GEWINDEEINSATZMUTTER, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
38*	ELEMENTABDECKUNG	1010409	1	1011813	1
39*	HOLZSPÄNEBEHÄLTER-SCHWEISSKONSTR.	4652R	1	4652R	1
40*	BRACKET, PILOT LIGHT	1004360	1	1004360	1
41*	NON-PRODUCT PROBE SEAL	1006871	1	1006871	1
42*	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG	1008272	1	1008272	1
43*	GEHÄUSERÜCKWAND	1010393	1	1011878	1
44*	RÄUCHER-HEIZPLATTENSCHWEISSKONSTR.	5003782	1	5003782	1
45*	SENSORBLOCK	BK-27878	1	BK-27878	1
46*	SENSOR-KLEMMLEISTE, PORZELLAN	BK-33546	1	BK-33546	1
47*	HALTERUNG, HOLZSPÄNEBEHÄLTER	BT-29217	1	BT-29217	1
48*	SCHNAPPBUCHSE, 5/8 Zoll, SCHWARZ	BU-3611	2	BU-3611	2
49*	STECKVERBINDER	CR-34559	2	CR-34559	2
50*	GEBLÄSEKASTEN, 120 V	FA-3973	1	FA-3973	1
	GEBLÄSEKASTEN, 208-240 V, 230 V	FA-34524	1	FA-34524	1
51*	ZÜNDELEMENT, 208-240 V	LI-3951	1	LI-3951	1
	ZÜNDELEMENT, 120 V	LI-3027	1	LI-3027	1
52*	SECHSKANTMUTTER, M4-0,7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2
53*	SECHSKANTMUTTER, #8-32	NU-2296	2	NU-2296	2
54*	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20, EDELSTAHL	NU-2437	2	NU-2437	2
55*	SENSOR, OVEN TEMPERATURE	PR-34494	1	PR-34494	1
56*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 6-32 x 1/2 Zoll	SC-2239	2	SC-2239	2
57*	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 8-32 X 2, 18-8	SC-23154	2	SC-23154	2
58*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 x 1/2 Zoll	SC-2425	8	SC-2425	8
59*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 x 1/4 Zoll	SC-2459	23	SC-2459	23
60*	SWITCH, TOGGLE, VOLTAGE	SW-3528	1	SW-3528	1
61*	WASHER, M4 SPLIT LOCK S/S 18-8	WS-22300	2	WS-22300	2

*NICHT ABGEBILDET

WARTUNGSANSICHT - BICAMERAL (1000-SK-I abgebildet) B

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.







MODEL >		1767-SK		1000-SK-I	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	OBERSEITE	1011872	1	1011534	1
2	LOCHSTOPFEN, 3/8 ZOLL	PG-25574	2	PG-25574	2
3	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE 10-32X1/2	SC-23670	4	SC-23670	4
4	SECHSKANTMUTTER, 10-32 UNF HEX MS, 18-8 S/S	NU-2215	4	NU-2215	4
5	DICHTUNGSBAUGRUPPE, OBERSEITE	GS-23622	1	GS-23622	1
6	HALTERUNG, HALTESEIL	BT-26884	1	BT-26884	1
7	BUSHING, STRAIGHT, STRAIN RELIEF	BU-3964	1	BU-3964	1
8	RÜCKWANDTAFEL	5014223	1	5014293	1
9	ISOLIERUNG	IN-2003	2	IN-2003	2
10	ELEMENTABDECKUNG	1010409	2	1011813	2
11	SCHALTERABDECKUNG	11133	1	11133	1
12	CONNECTOR-5 CONDUCTOR	CR-34646	2	CR-34646	3
13	TAFEL, SEITE	5015102	2	5015105	2
14	LAUFROLLE, FIXIERT 127 MM	CS-24874	2	CS-24874	2
15	LAUFROLLE, SCHWENKBAR/BREMSE 127 MM	CS-24875	2	CS-24875	2
16	UNTERE TAFEL	1010394	1	1009941	1
17	MITTLERE ABDECKUNG	5013052	1	5013230	1
18	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32 X 3/4 ZOLL NF	SC-2072	12	SC-2072	12
19	SCHARNIER	HG-22338	2	HG-22338	2
20	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 10-32X1-1/2, NF	SC-2073	20	SC-2073	20
21	AUFFANGESCHALE, SCHWEISSBAUGRP	14831	2	5005616	2
22	TÜRBAUGRUPPE, RECHTS	5011828	1	5012859	2
23	FLACHKOPFSCHRAUBE, 3/4 ZOLL	SC-2071	4	SC-2071	4
24	GRIFF, VERSATZMAGNET- VERRIEGELUNG	HD-27080	2	HD-27080	2
25	SCHEIBE, SCHARNIER	13947	2	13947	2
26	AUFFANGSCHALENSATZ	5010391	1	5009716	1
	- AUFFANGESCHALENHALTER	1010584	1	1010189	1
	- AUFFANGESCHALE	1010585	1	1010188	1
27	RIPPCHEN-GITTER	SH-2743	2	SH-29474	2
28	SEITENSCHIENE, CHROM	SR-28405	4	SR-2266	4
	WANNENSCHIENEN, 230V NUR	1010813	4	—	—
29	REGAL, EDELSTAHL	SH-2324	4	SH-2325	4
30	KNOPF	KN-26568	3	KN-26568	3
31	KIPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1	SW-34769	1
32	BEDIENFELDAUFLAGE	PE-29361	1	PE-29383	1
33	STEUERUNG	CC-34488	1	CC-34488	1
34	THERMOSTAT, GAREN	TT-34910	1	TT-34910	1
35	UHR, 1 STD.	TR-34539	1	TR-34539	1
36	KABELBAUM	CB-34945	1	CB-34945	1
37	ELEKTRIKGESTELL	5014319	1	5014319	1
38	GEBLÄSEKASTEN 208-240V, 230V	FA-34524	3	FA-34524	3
39	LOCHVERSCHLUSS, 187" ZOLL	PG-28439	4	PG-28439	4
40	SCHRAUBE, HHCS, M6 X 20	SC-22924	1	SC-22924	1
41	ZAHNSCHEIBE, FLACHE, M6 DIN 125	WS-22297	2	WS-22297	2
42	ZAHNSCHEIBE, M6 18-8	WS-22302	2	WS-22302	2
43	GEWINDEEINSATZMUTTER, M6	NU-22770	1	NU-22770	1
44*	HOLZSPÄNEBEHÄLTER-SCHWEISSKONSTR.	4652R	2	4652R	2
45*	HALTERUNG, ZÜNDELEMENT	1004360	1	1004360	1
46*	PRODUKTERSATZSENSORDICHTUNG	1006871	2	1006871	3
47*	HALTERUNG, SENSORBEFESTIGUNG	1008272	2	1008272	3
48*	LUFTSCHUTZBLECH	1011925	1	1011925	1
49*	RÄUCHER-HEIZPLATTENSCHWEISSKONSTR.	5003782	1	5003782	2
50*	KABELISOLIERUNG	5014325	1	5014315	1
51*	SENSORBLOCK	BK-27878	1	BK-27878	3
52*	MONTAGEBLOCK, SENSOR, PORCELAIN	BK-33546	1	BK-33546	1
53*	HALTERUNG, HOLZSPÄNEBEHÄLTER	BT-29217	2	BT-29217	2
54*	BUSHING, SNAP 1-1/8"	BU-3378	8	BU-3378	8
55*	SCHNAPPBUCHSE, 5/8 ZOLL, SCHWARZ	BU-3611	4	BU-3611	4
56*	STECKVERBINDER	CR-34559	2	CR-34559	2
57*	ZÜNDELEMENT	LI-3951	1	LI-3951	1
58*	NUT, HEX M4-0.7 18-8	NU-22286	2	NU-22286	2
59*	NUT, HEX #8-32	NU-2296	2	NU-2296	2
60*	MUTTER, 1/4-20 HEX S/S	NU-2437	4	NU-2437	4
61*	SENSOR, OFENTEMPERATUR	PR-34494	2	PR-34494	3
62*	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	12	RI-2100	12
63*	KREUZSCHLITZ-FLACHKOPFSCHRAUBE, 1/2 ZOLL	SC-2239	4	SC-2239	6
64*	FLACHKOPFSCHRAUBE MIT SCHLITZ, 18-8	SC-23154	6	SC-23154	8
65*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/2 ZOLL	SC-2425	22	SC-2425	20
66*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	28	SC-2459	28
67*	KIPPSCHALTER, SPANNUNG	SW-3528	1	SW-3528	1
68*	FEDERSCHEIBE, M4, EDELST. 18-8	WS-22300	2	WS-22300	2

*NICHT ABGEBILDET

ELEKTRONISCHE KOMPONENTEN - 767-SK, 120V ABGEBILDET

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

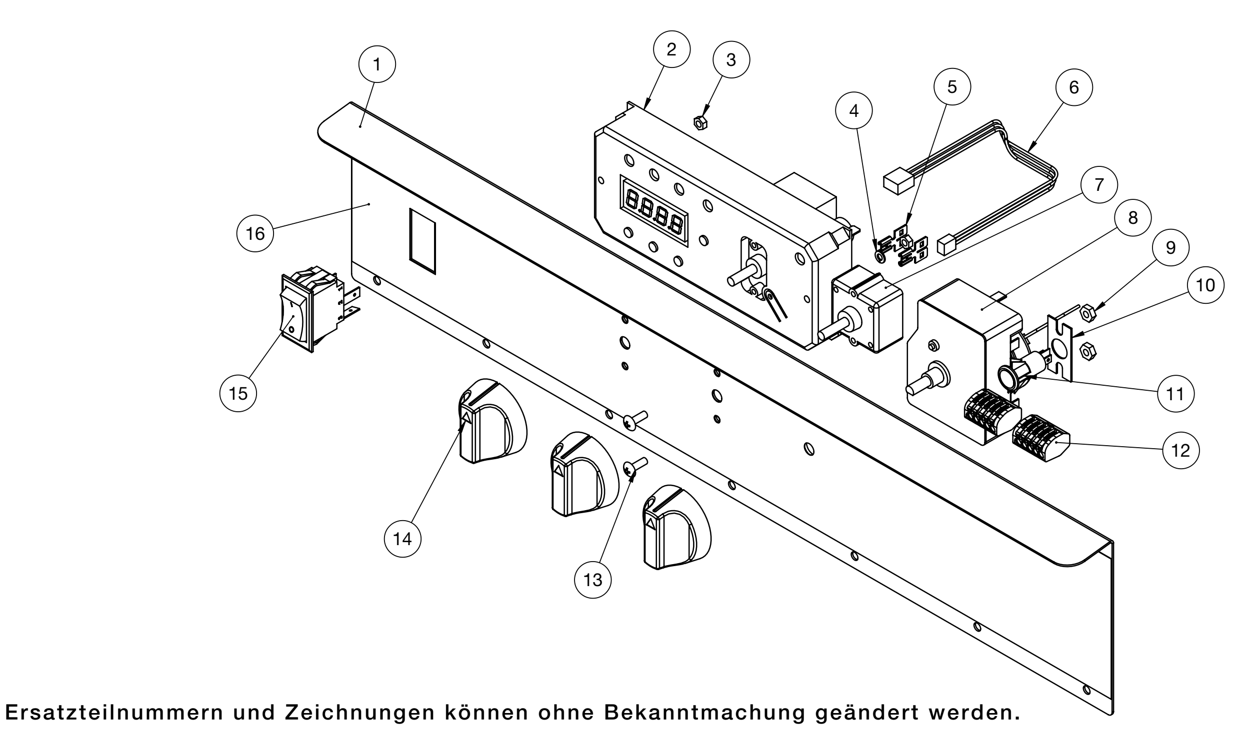
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	ZAHNSCHEIBE	WS-2467	1	9	STECKVERBINDER, KLEMMRING #18	CR-34827	2**
2	MASSESCHRAUBE	SC-2190	1	10	RÄUCHERELEMENT, 208-240 V, 230 V	EL-35022	1**
3	ELEKTRIKGESTELL	5014097	1		RÄUCHERELEMENT, 120 V	EL-35023	1**
4	BUCHSE, 3/8 ZOLL, SCHWARZES LOCH	BU-3419	1	11	STECKVERBINDER, SCHNELLTRENNUNG	CR-34638	2
5	STECKVERBINDER, KLEMMRING #12	CR-34830	3	12	ZÜNDELEMENT, WEISS, 110 V	LI-3951	1
6	KABELSATZ, 120V	CD-3397	1	13	BUCHSE, 1/2 ZOLL LOCH	BU-3006	1
	KABELSATZ, 230 V	CD-3922	1	14*	LEITUNGSFILTER (NUR 230 V)	FI-33225	1
7	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	15*	SCHRAUBE, LEITUNGSFILTER (NUR 230 V)	SC-2459	2
8	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4	SC-2365	2				

*NICHT ABGEBILDET **PRO KAMMER





MITTLERE ABDECKUNG - 1767-SK ABGEBILDET



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	MITTLERE ABDECKUNG, LEISTE	5012422	1	9	SECHSKANTMUTTER, #8-32	NU-2296	2
2	STEUERUNG	CC-34488	1	10	HALTERUNG, ZÜNDELEMENTBEFESTIGUNG	1004360	1
3	SECHSKANTMUTTER, M4-0,7 18-8	NU-2296	2	11	ZÜNDELEMENT, WEISS, 250 V	LI-3951	1
4	FEDERSCHEIBE, M4, EDELST. 18-8	WS-22300	2	12	STECKVERBINDER, 5 LEITER	CR-34646	2
5	STECKVERBINDER	CR-34559	2	13	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/2 ZOLL	SC-2425	2
6	KABEL, KABELBAUM	CB-34945	1	14	KNOPF, T-STAT-REGELUNG	KN-26568	3
7	THERMOSTAT, GAREN	TT-34910	1	15	KIPPSCHALTER, 125-277 V, 20 A	SW-34769	1
8	UHR, 1 STD., 208/240 V	TR-34539	1	16	AUFLAGE, MITTLERE ABDECKUNG, STEUERUNG	PE-29441	1

HEIZKABEL-WARTUNGSKITS

HEIZKABEL-WARTUNGSKITS > (EIN SATZ PRO KAMMER)		#4878 120V	#4881 208-240V 230V
TEILE-NR.	**BESCHREIBUNG**	**MENGE**	**MENGE**
CB-3045	HEIZKABELELEMENT	34 m.	64 m.
CR-3226	RINGANSCHLUSS	6	12
IN-3488	ISOLIERUNG, ECKE	30 cm	30 cm
BU-3105	SCHULTERBUCHSE	6	12
BU-3106	SCHALENBUCHSE	6	12
ST-2439	BOLZEN	6	12
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	12	24
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	6	12
TA-3540	ISOLIERBAND	1 ROLLE	1 ROLLE

⚠ GEFAHR

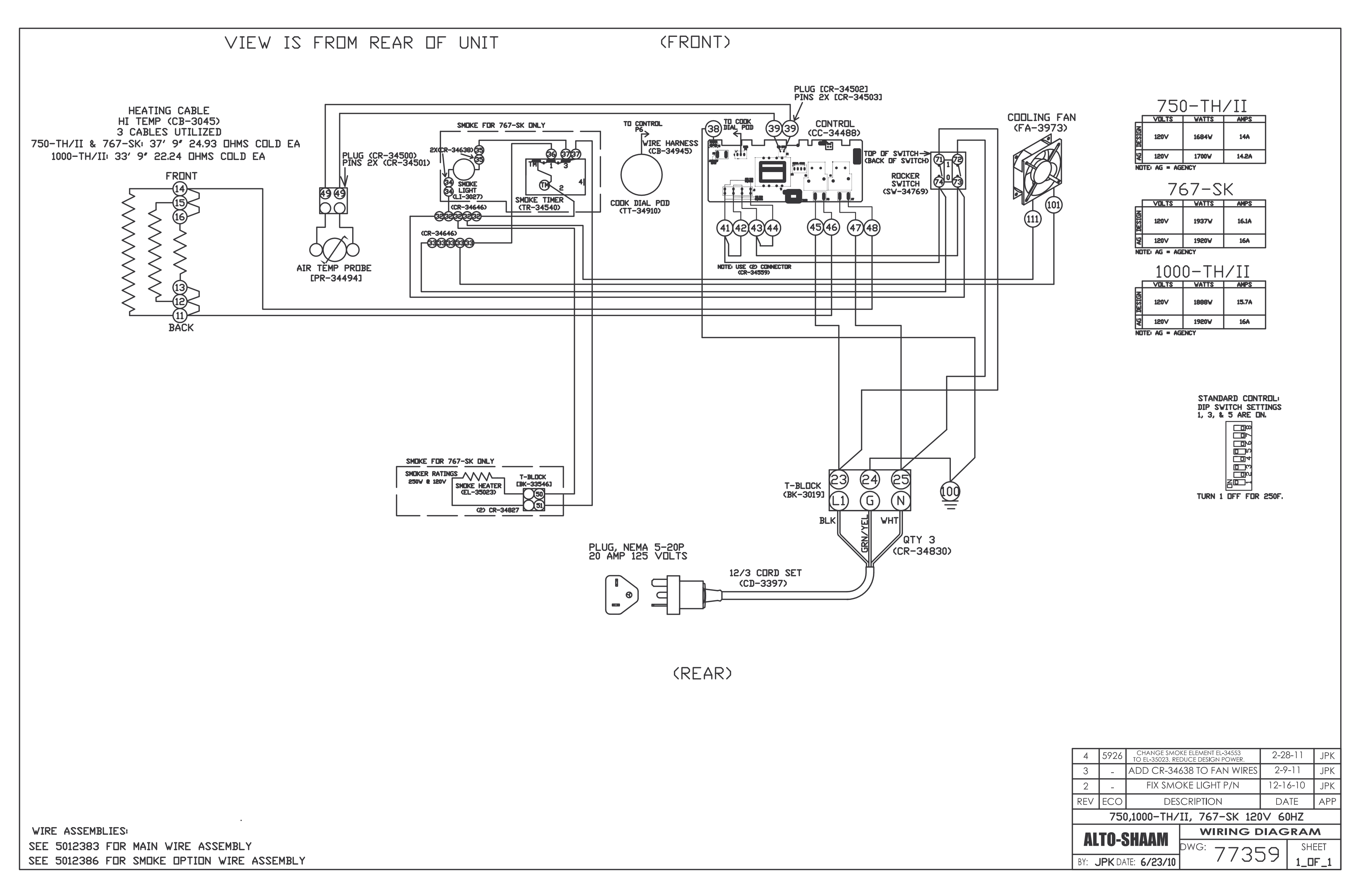


BIS ZUM ABSCHLUSS ALLER WARTUNGSARBEITEN MUSS DER VERTEILERKASTEN GEGEN EINSCHALTEN GESICHERT ODER ALS AUSGESPERRT KENNZEICHNET SEIN.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.



750-TH/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120V	1684W	14A
AG	120V	1700W	14.2A

NOTE: AG = AGENCY

767-SK

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120V	1937W	16.1A
AG	120V	1920W	16A

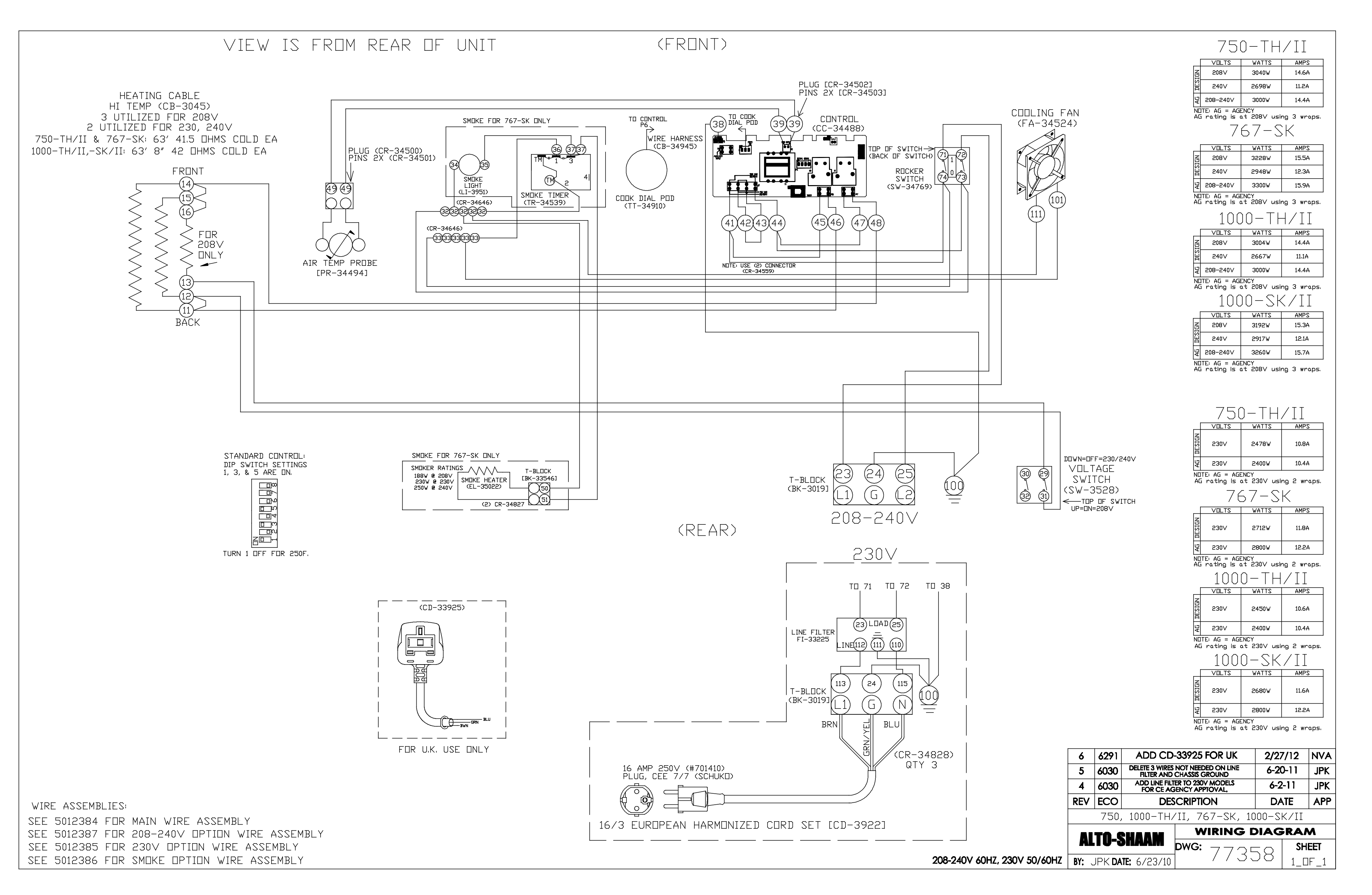
NOTE: AG = AGENCY

1000-TH/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	120V	1888W	15.7A
AG	120V	1920W	16A

NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
4	5926	CHANGE SMOKE ELEMENT EL-34553 TO EL-35023. REDUCE DESIGN POWER.	2-28-11	JPK
3	-	ADD CR-34638 TO FAN WIRES	2-9-11	JPK
2	-	FIX SMOKE LIGHT P/N	12-16-10	JPK



750-TH/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	3040W	14.6A
	240V	2698W	11.2A
AG	208-240V	3000W	14.4A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 208V using 3 wraps.

767-SK

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	3228W	15.5A
	240V	2948W	12.3A
AG	208-240V	3300W	15.9A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 208V using 3 wraps.

1000-TH/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	3004W	14.4A
	240V	2667W	11.1A
AG	208-240V	3000W	14.4A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 208V using 3 wraps.

1000-SK/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	3192W	15.3A
	240V	2917W	12.1A
AG	208-240V	3260W	15.7A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 208V using 3 wraps.

750-TH/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	2478W	10.8A
AG	230V	2400W	10.4A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 230V using 2 wraps.

767-SK

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	2712W	11.8A
AG	230V	2800W	12.2A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 230V using 2 wraps.

1000-TH/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	2450W	10.6A
AG	230V	2400W	10.4A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 230V using 2 wraps.

1000-SK/II

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	2680W	11.6A
AG	230V	2800W	12.2A

NOTE: AG = AGENCY
AG rating is at 230V using 2 wraps.

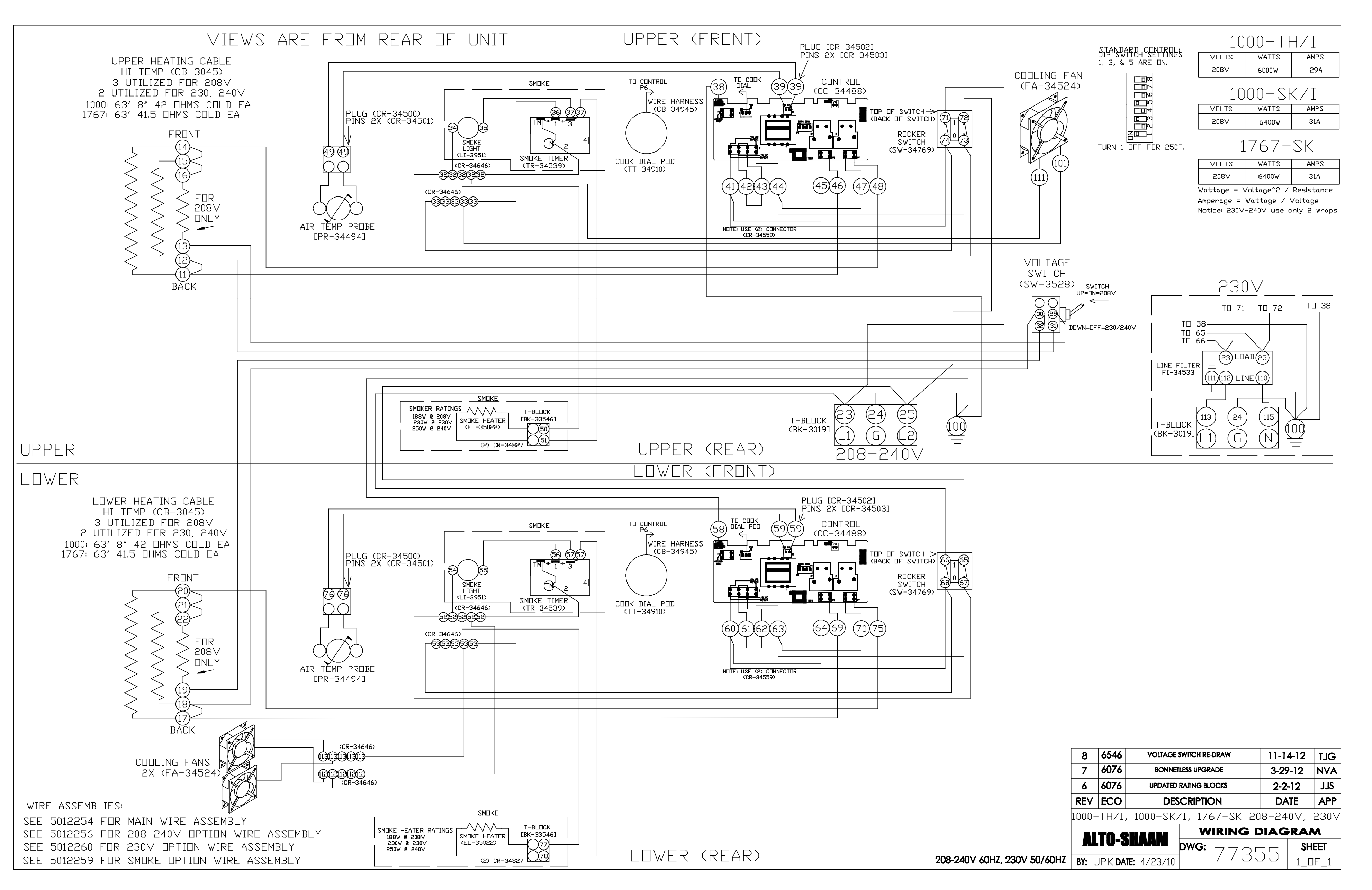
REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
6	6291	ADD CD-33925 FOR UK	2/27/12	NVA
5	6030	DELETE 3 WIRES NOT NEEDED ON LINE FILTER AND CHASSIS GROUND	6-20-11	JPK
4	6030	ADD LINE FILTER TO 230V MODELS FOR CE AGENCY APPROVAL.	6-2-11	JPK

750, 1000-TH/II, 767-SK, 1000-SK/II

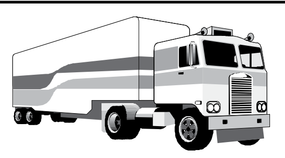
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

DWG: 77358 — SHEET 1_OF_1

BY: JPK DATE: 6/23/10


VIEWS ARE FROM REAR OF UNIT
UPPER (FRONT)
UPPER HEATING CABLE
HI TEMP (CB-3045)
3 UTILIZED FOR 208V
2 UTILIZED FOR 230, 240V
1000: 63' 8" 42 OHMS COLD EA
1767: 63' 41.5 OHMS COLD EA
FRONT
BACK
FOR 208V ONLY
PLUG (CR-34500)
PINS 2X (CR-34501)
AIR TEMP PROBE
[PR-34494]
SMOKE
SMOKE LIGHT
(LI-3951)
SMOKE TIMER
(TR-34539)
(CR-34646)
TO CONTROL P6
WIRE HARNESS
(CB-34945)
COOK DIAL POD
(TT-34910)
PLUG [CR-34502]
PINS 2X [CR-34503]
TO COOK DIAL
CONTROL
(CC-34488)
NOTE: USE (2) CONNECTOR (CR-34559)
TOP OF SWITCH
(BACK OF SWITCH)
ROCKER SWITCH
(SW-34769)
COOLING FAN
(FA-34524)
STANDARD CONTROL DIP SWITCH SETTINGS
1, 3, & 5 ARE ON.
TURN 1 OFF FOR 250F.
1000-TH/I
VOLTS WATTS AMPS
208V 6000W 29A
1000-SK/I
VOLTS WATTS AMPS
208V 6400W 31A
1767-SK
VOLTS WATTS AMPS
208V 6400W 31A
Wattage = Voltage^2 / Resistance
Amperage = Wattage / Voltage
Notice: 230V-240V use only 2 wraps
VOLTAGE SWITCH
(SW-3528)
SWITCH UP=ON=208V
DOWN=OFF=230/240V
230V
TO 71
TO 72
TO 38
TO 58
TO 65
TO 66
LOAD
LINE
LINE FILTER
FI-34533
T-BLOCK
(BK-3019)
SMOKER RATINGS
188W @ 208V
230W @ 230V
250W @ 240V
SMOKE HEATER
(EL-35022)
T-BLOCK
[BK-33546]
(2) CR-34827
UPPER
UPPER (REAR)
208-240V
LOWER
LOWER (FRONT)
LOWER HEATING CABLE
HI TEMP (CB-3045)
3 UTILIZED FOR 208V
2 UTILIZED FOR 230, 240V
1000: 63' 8" 42 OHMS COLD EA
1767: 63' 41.5 OHMS COLD EA
TO COOK DIAL POD
COOLING FANS
2X (FA-34524)
WIRE ASSEMBLIES:
SEE 5012254 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE 5012256 FOR 208-240V OPTION WIRE ASSEMBLY
SEE 5012260 FOR 230V OPTION WIRE ASSEMBLY
SEE 5012259 FOR SMOKE OPTION WIRE ASSEMBLY
SMOKE HEATER RATINGS
188W @ 208V
230W @ 230V
250W @ 240V
LOWER (REAR)
208-240V 60HZ, 230V 50/60HZ
8 6546 VOLTAGE SWITCH RE-DRAW 11-14-12 TJG
7 6076 BONNETLESS UPGRADE 3-29-12 NVA
6 6076 UPDATED RATING BLOCKS 2-2-12 JJS
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1000-TH/I, 1000-SK/I, 1767-SK 208-240V, 230V
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77355
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 4/23/10

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühebirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM®

Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________

Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________

Seriennummer: ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.

TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA

www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA